

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Economia e gestione dell'impresa alimentare (C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Economics and management of food companies
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	<b>Arturo Casieri</b>	<a href="mailto:arturo.casieri@uniba.it">arturo.casieri@uniba.it</a>

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Produzione e Gestione	AGR/01	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	I semestre
Anno di corso	Primo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; esercitazioni in aula

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	28 settembre 2020
Fine attività didattiche	22 gennaio 2020

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di microeconomia. Conoscenze di economia delle filiere agro-alimentari.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza delle modalità di gestione dell'impresa alimentare.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di valutare l'impatto socio economico delle decisioni nell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a gestire con efficienza i processi produttivi dell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di spiegare le attività di gestione economica con lessico appropriato per lavorare in team multidisciplinari;</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alla evoluzione degli assetti gestionali delle imprese alimentari;</li> </ul> </li> </ul> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	Gli operatori economici. Definizione di impresa. Tipologie d'impresa.

	<p>I fondamenti dell'Economia Aziendale per lo studio delle imprese alimentari nel moderno contesto economico-sociale.</p> <p>La dimensione sociale del sistema d'impresa alimentare.</p> <p>I contributi degli stakeholder.</p> <p>L'approccio relazionale.</p> <p>L'assetto giuridico-istituzionale e i sistemi di governance dell'impresa alimentare. Le società di persone e di capitale, le cooperative.</p> <p>La gestione ordinaria e straordinaria. Elementi di contabilità e bilancio. Elementi di finanza aziendale. I risultati economico-finanziari.</p>
--	--

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il corso.</li> <li>• Favotto F. (2012), "Economia Aziendale", McGraw-Hill, Milano.</li> </ul> <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antoldi F., Cerrato D., Campati A., (2016) "Strategie e Performance dell'industria Alimentare McGraw-Hill.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, esercitazioni in aula, impiego di strumenti digitali e piattaforme on line per la distribuzione di materiale didattico e per l'analisi di casi studio.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere come si implementa la gestione socio-economica nell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere come si valuta l'impatto socio-economico delle decisioni dell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuare soluzioni idonee a gestire con efficienza i processi produttivi dell'impresa alimentare;</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere le attività di gestione economica con lessico appropriato per lavorare in team multidisciplinari;</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Capacità di apprendere</i><ul style="list-style-type: none"><li>○ Descrivere con metodo la gestione delle imprese alimentari.</li></ul></li></ul>
Altro: Orario di ricevimento	Lunedì-venerdì 8.30-13.00 previo appuntamento